ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (75) ОКТЯБРЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



пирожки

ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!
Мы берем на себя смелость сказать, что пирожки — это наше все! Ведь если вы умеете печь пирожки, то при минимальных финансовых затратах сможете быстро, сытно и вкусно накормить и своих близких, и толпу друзей, еще и соседей угостить останется. Мука, яйца, молоко и прочие ингредиенты для теста почти всегда есть в доме. Да и начинку можно сделать практически из всего: из мяса, на котором варился бульон; из оставшихся от обеда риса, гречки или картофеля; из любой колбасы или сыра. В пирожках вкусно все!
Выберите из предложенных рецептов то тесто, которое у вас лучше всего получается, и меняйте начинки. Так у семьи и гостей всегда будет очень аппетитное и разнообразное угощение, а у вас — уверенность в том, что все получится.
Желаем успехов.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- * полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



литовские пирожки



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- **2** яйца
- **2 ст. л.** растопленного сливочного масла
- **2 ст. л.** теплого молока
- **1 ст. л.** сахара
- • щепотка соли
- **7 г** сухих дрожжей

Для начинки:

- **400 г** баранины
- **1** луковица
- **1** яйцо
- **1–2 ст. л.** молока
- • соль, перец

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи и сахар в 50 мл теплой воды, накрыть и оставить на 10–15 мин., пока смесь не запенится.

2 Одно яйцо взбить вилкой и смешать с молоком, солью, маслом и дрожжами. Просеять муку в миску и постепенно влить в нее получившуюся смесь.

3 Замесить тесто. Вымешивать его руками в течение 10–12 мин. Накрыть миску полотенцем и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, пока обьем теста не увеличится вдвое.

4 Приготовить начинку. Луковицу очистить и разрезать на 4 части. Мясо промыть, обсушить, нарезать на кусочки и 2 раза пропустить вместе с луком через мясорубку. Добавить яйцо, молоко, соль и перец. Хорошо перемешать и поставить в холодильник на 1 ч.

5 Тесто обмять, затем раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3–4 мм. С помощью широкого стакана вырезать кружки. Выложить на каждый по 1 ст. л. начинки и аккуратно защипнуть края.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Выложить пирожки на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень. Оставшееся яйцо взбить вилкой и с помощью кисточки смазать им пирожки. Выпекать 20 мин.

беляши

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 8









ЧТО НУЖНО:

- **2,5** стакана просеянной муки
- **180 мл** теплого молока
- **7 г** сухих дрожжей
- **1 ч. л.** сахара
- **1 ст. л.** растительного масла
- **250 г** фарша из свинины и говядины
- **1** большая луковица
- соль, перец
- растительное масло для обжаривания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать молоко, сахар, дрожжи, растительное масло и соль. Постепенно всыпать муку. Вымесить тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 1,5–2 ч.

2 Лук измельчить и смешать с фаршем. Приправить по вкусу солью и перцем.

3 Вылепить из теста лепешки диаметром 10 см. Разложить на них по 1 ст. л. фарша. Края теста подтянуть к середине, оставив небольшое отверстие. Обжарить беляши в разогретом масле, по 7 мин. с каждой стороны.



пирожки с куриной печенкой

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **2** стакана муки
- **100 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **2** желтка
- **0,3** стакана молока
- **14 г** сухих дрожжей
- по щепотке соли и сахара

Для начинки:

- **200 г** куриных печенок
- **2** луковицы
- **3 ст. л.** растительного масла
- **70 г** сыра с голубой плесенью
- **1,5 ч. л.** сметаны
- соль, перец

Время подготовки: 3 часа
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи размешать в 0,3 стакана теплой воды и отставить на 15 мин., пока на поверхности не появится пена. Просеять в миску половину муки, влить разведенные дрожжи, тщательно перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1,5 ч.

2 В это время приготовить начинку. Печенки промыть, очистить от желчных протоков. Нарезать кусочками. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить печенку, 6–7 мин., влить 2 ст. л. воды, накрыть крышкой и тушить 5 мин. Дать остыть.

*** Для начинки можно использовать и говяжью печенку. Только не забудьте очистить ее от тонкой внешней пленки. Для этого надо подцепить ее с одного уголка и, одной рукой придерживая мякоть, второй рукой осторожно тянуть пленку чуть вверх и в сторону. Пленка снимается очень легко.**

3 Лук очистить, разрезать на четвертинки и пропустить вместе с печенкой через мясорубку. Сыр нарезать кубиками и смешать с начинкой. Добавить сметану, приправить по вкусу солью и перцем, растереть в пышную массу.



4 Когда тесто увеличится вдвое, вбить в него желтки, добавить по вкусу соль и сахар. Постепенно влить теплое молоко, всыпать оставшуюся муку и перемешать. Выложить на стол, сбрызнуть растительным маслом и вымешивать руками до тех пор, пока тесто не будет отставать от доски и рук. Вернуть в кастрюлю, поставить в теплое место еще на 1,5 ч.

5 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом или специальной выемкой кружки.

6 Разогреть духовку до 190 °С. На середину каждого кружка положить по 1 ст. л. начинки и защипать края. Выложить пирожки на смазанный маслом противень. С помощью кисточки покрыть слегка взбитым яйцом и дать расстояться 15 мин. Выпекать 25 мин.



пирожки со свининой и картофелем

ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана просеянной муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **0,5** стакана кефира
- **125 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **350 г** свинины
- **2** картофелины
- **2** луковицы
- **2** соленых огурца
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

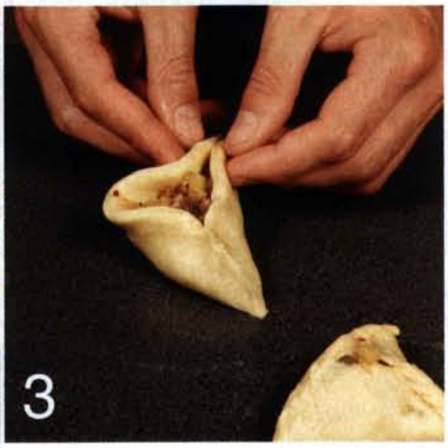
1 Сливочное масло смешать с яйцом, кефиром, солью и разрыхлителем. Добавить муку, замесить тесто, накрыть и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Картофель и лук очистить. Мясо и все овощи нарезать мелкими кубиками. Мясо обжарить, помешивая, в разогретом масле, 10 мин. Добавить овощи, соль и перец. Готовить еще 5 мин.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружки размером с блюдце, разложить начинку и сделать пирожки. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать 40 мин.







Calvé®

когда вкусно по-настоящему!



Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус любимой еды. **Calve Французский** такой вкусный и густой, что сделает особенным любое блюдо и идеально подойдёт как для приготовления салатов, так и для приготовления бутербродов.

Предлагаем Вам порадовать себя и близких восхитительными блюдами, приготовленными по рецепту шеф-повара компании «Юнилевер Русь»!

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь» Константина Оганезова. Специально для торговой марки Calve.





Клубный сэндвич с индейкой

Бекон, тонко нарезанное филе индейки и куриные яйца обжарить до готовности на сковороде с минимальным количеством масла.

3 ломтика хлеба слегка подсушить в духовом шкафу или тостере. Каждый кусок смазать майонезом и положить на него лист салата.

На первый кусок хлеба выложить готовый бекон и яйцо.

Помидоры нарезать кружками, маринованные огурцы нарезать на тонкие пластины, выложить овощи на второй кусок хлеба. Накрыть этим куском хлеба бекон с яйцом.

На третий кусок выложить индейку и перевернуть его салатными листьями вниз. Скрепить 4-мя деревянными зубочистками. Надеть на зубочистки маслины. Можно разрезать перед подачей на 2 или 4 части. Подавать с любым салатом.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Хлеб для тостов - 3 ломтика
- Индейка - 50 г
- Бекон - 40 г
- Свежие помидоры - 60 г
- Маринованные огурцы - 30 г
- Салат - 3 листа
- Маслины без косточек - 4 шт.
- Майонез Calve Французский - 2 ст. л.

Осенний салат с хлебом

Промыть и нарезать салатные листья. Помидоры, лук, редиску и огурцы нарезать колечками. Нарезать кубиками кусочки белого хлеба (желательно чёрствого). Добавить его к овощам. Бальзамический уксус и майонез перемешать с овощами и хлебом. Дать пропитаться хлебу 5 минут.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Салатные листья - 200 г
- Овощей по 100 г
- Половина батона белого хлеба (чёрствого)
- Бальзамический уксус - 40 г
- Майонез Calve Французский - 100 г



пирожки с курицей и горчичным соусом

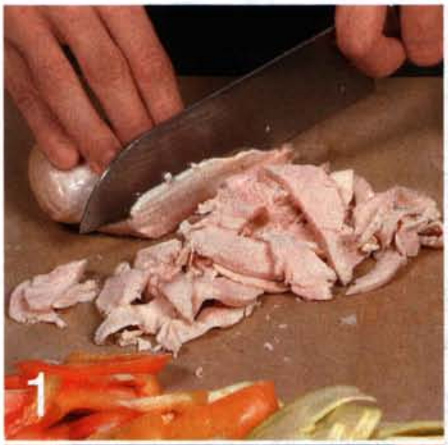
ЧТО НУЖНО:

- **500 г** готового слоеного теста
- **4** вареных куриных филе
- **1** небольшой кабачок
- **1** оранжевый сладкий перец
- **200 г** больших листьев шпината
- **150 г** моцареллы
- **1 ст. л.** растительного масла
- **50 г** растопленного сливочного масла
- соль, перец

Для горчичного соуса:

- **80 мл** сливок жирностью 35%
- **60 мл** сметаны
- **1 ч. л.** зернистой горчицы
- **2 ч. л.** сухой горчицы
- **2 ч. л.** нарезанного зеленого лука

Время приготовления: 1 час
Количество: 9–10 штук

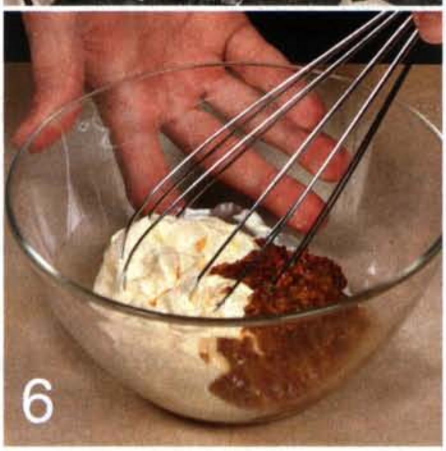












ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачок очистить, перец вымыть, удалить сердцевину. Нарезать овощи и куриное филе тонкими пластинами.

2 В сковороде разогреть растительное масло, обжарить кабачок и перец в течение 8 мин. Приправить солью и перцем.
Положить промытый шпинат в кипящую воду, немедленно слить и промыть листья в холодной воде. Обсушить. Моццареллу нарезать тонкими ломтиками.

3 Раскатать тесто на присыпанном мукой столе и разрезать на квадраты со стороной 10 см.

4 На каждый квадрат выложить по 2 листа шпината. Сверху равномерно распределить пластины кабачка, перца, курицы и ломтики моццареллы. Полить начинку сливочным маслом.

5 Соединить в центре углы квадрата и защипнуть их влажными руками, чтобы получился конверт. Выложить конвертики на смазанный маслом противень и запекать при температуре 180 °С 10 мин., до слегка золотистого цвета. Затем прикрыть пирожки листом фольги и готовить в духовке еще 15–20 мин.

6 Для соуса взбить сливки со сметаной, сухой и зернистой горчицей до однородной массы. Добавить зеленый лук и перемешать. Подать теплые пирожки с горчичным соусом.

пирожки с грибами

Время приготовления: 1 час
Количество: 8 штук









ЧТО НУЖНО:

250 г	сливочного сыра
100 г	размягченного сливочного масла
100 г	муки + еще 2 ст. л.
500 г	шампиньонов
1	луковица
3 ст. л.	сметаны
3 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло с сыром и 100 г муки в однородную массу. Скатать тесто в шар, завернуть и положить в холодильник на 30 мин.

2 Лук и грибы очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле, 10 мин. Добавить сметану, оставшуюся муку, соль, перец. Готовить 5 мин.

3 Тонко раскатать тесто. Вырезать кружки диаметром 6 см. В центр положить по 1 ч. л. начинки, защипнуть края. Верхнюю часть проткнуть вилкой. Выложить пирожки на сухой противень и выпекать 12–15 мин. при 200 °С.



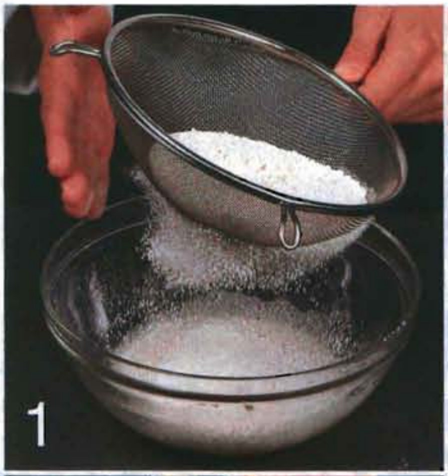
пирожки с рыбой по-арабски

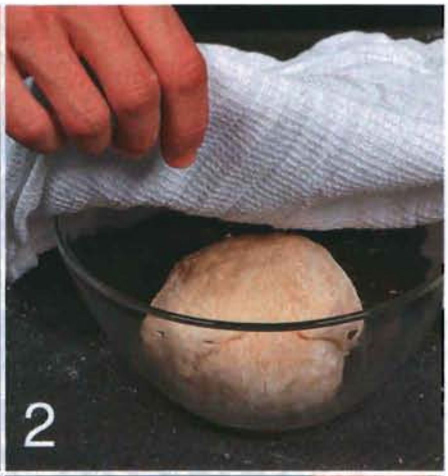
ЧТО НУЖНО:

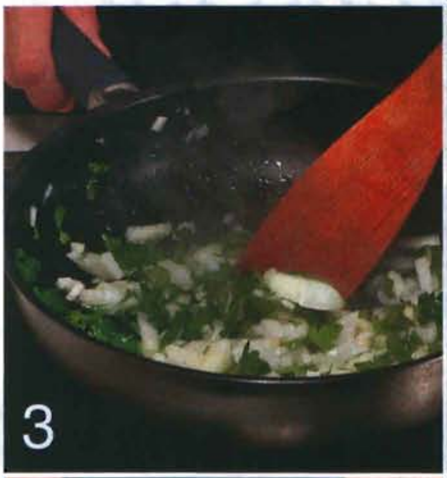
- **400 г** муки
- **1** стакан молока
- **1** яйцо
- • соль
- **2** белка

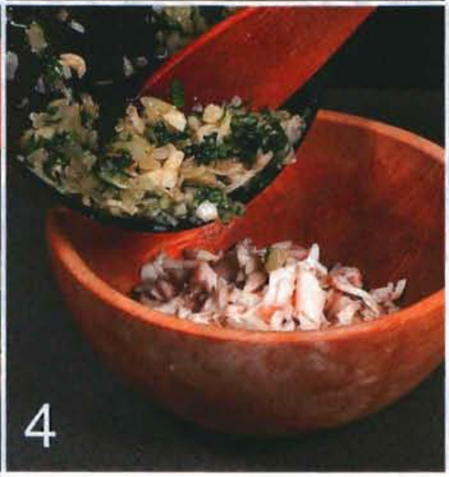
Для начинки:

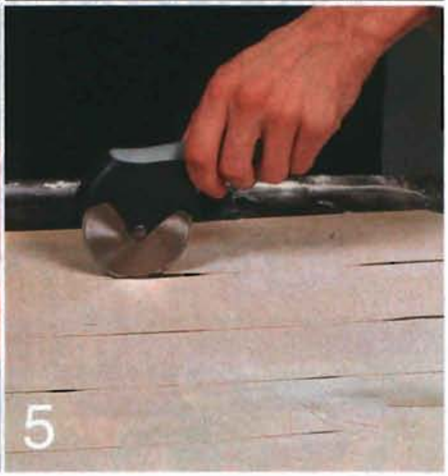
- **400 г** вареной белой рыбы
- **1** луковица
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **3** зубчика чеснока
- **1** пучок петрушки
- **2** щепотки душистого перца
- • соль
- • растительное масло для жарки

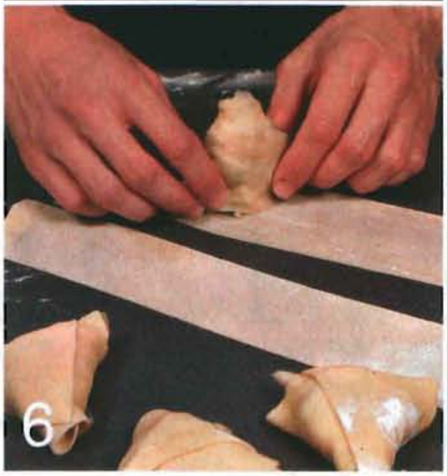












Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйцо соединить в миске с молоком комнатной температуры и слегка взбить венчиком. Просеять в смесь муку и соль, вымесить тесто. Если тесто получится слишком крутым, влить немного воды. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать около 10 мин., припудривая руки мукой, чтобы тесто не прилипало.

2 Вернуть тесто в миску, накрыть и оставить на 30 мин.

3 Приготовить начинку. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Зелень промыть и измельчить. Обжарить лук и петрушку в разогретом сливочном масле, 5–6 мин. Добавить чеснок, посыпать перцем, готовить еще 3 мин. Снять с огня.

4 Рыбу очистить от костей, разобрать на небольшие кусочки и смешать с начинкой. Посолить по вкусу.

5 Разделить тесто на 4 части. На присыпанном мукой столе очень тонко раскатать каждую часть теста и нарезать полосками 25 x 10 см. На каждую полоску в уголок положить по 1 ст. л. начинки.

6 Смазывая края белком, сложить треугольником одну сторону полоски, затем другую, а потом еще раз сложить треугольником. По той же технологии слепить остальные пирожки. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить пирожки с двух сторон до золотистого цвета, по 6–7 мин. Можно подать с зеленым салатом.


Campbell's®
Домашняя Классика®
Привычное по-новому:
суп за 30 минут
на бульоне Campbell's!
Campbell's
Домашняя Классика®
Говяжий
БУЛЬОН
с опятами
100%
СУП С ОПЯТАМИ
И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
На 4 порции Вам потребуется:
• 1 упаковка (375 г) говяжьего бульона с опятами Campbell's Домашняя Классика
• 50 г корня сельдерея
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 картофелина
• 2 ст. ложки (с верхом) овсяных хлопьев
на правах рекламы. товар сертифицирован



1 Наливаем говяжий бульон с опятами Campbell's Домашняя Классика

Это насыщенный бульон, приготовленный из 100% натуральных ингредиентов по особой бережной технологии без консервантов. Бульон разработан совместно с Институтом питания РАМН и содержит натуральный источник йода.



2 Добавляем 750 мл воды и доводим до кипения

Получаем 1,1 л готового бульона с кусочками говядины и опят, а также морковью, луком и зеленью – это идеальная основа для Вашего супа.



3 Добавляем овощи, варим

- Вымойте, очистите и нашинкуйте корень сельдерея.
- Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте в нем корень сельдерея до золотистого цвета.
- Вымойте картофель, очистите и нарежьте кубиками 1,5 см. В кипящий бульон положите нарезанный кубиками картофель, обжаренный корень сельдерея и овсяные хлопья. Варите 12 минут или до тех пор, пока картофель и хлопья не станут мягкими.



4 Получаем 4 тарелки домашнего супа

Подавайте со свежей рубленой зеленью.

По душе и на пользу



колечки с цукини и перепелиными яйцами

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

350 г муки
7 г сухих дрожжей
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли

Для начинки:

300 г цукини
24 перепелиных яйца
3 зубчика чеснока
50 г кресс-салата
2 ст. л. растительного масла
• соль

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи и сахар в 4 ст. л. теплой воды. Перемешать и отставить на 15 мин., пока смесь не запенится.



1

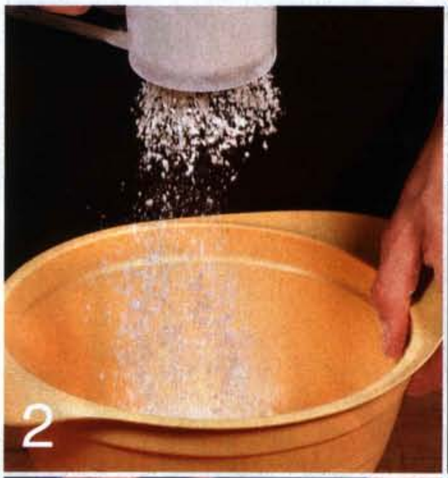
2 Просеять в миску муку и соль. Добавить оливковое масло, разведенные дрожжи и 180 мл теплой воды, замесить тесто. Выложить тесто на стол, присыпанный мукой, и вымешивать руками минимум 5 мин. Затем вернуть в миску, накрыть и поставить на 1 ч в теплое место. Объем теста должен увеличиться вдвое.

3 Тем временем приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Разрезать каждое яйцо вдоль пополам.

4 Цукини и чеснок очистить. Кресс-салат промыть. Цукини натереть на крупной терке, чеснок мелко порубить. Обжарить овощи в разогретом растительном масле, 4 мин. Посолить по вкусу. Снять с огня, добавить кресс-салат, перемешать.

5 Очень тонко раскатать тесто. Вырезать из него 12 квадратов размером 12 x 12 см. Выложить на один край каждого квадрата по 2–3 ст. л. начинки. Сверху в один ряд положить по 4 половинки яиц.

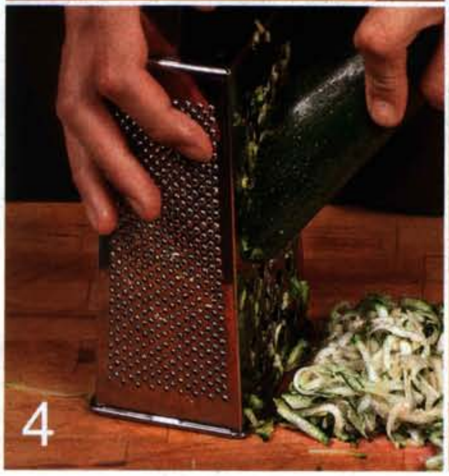
6 Разогреть духовку до 200 °C. Свернуть полоски с начинкой в трубочки. Затем каждую трубочку свернуть в колечко, плотно скрепив концы. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать 20–25 мин. Подавать колечки теплыми.



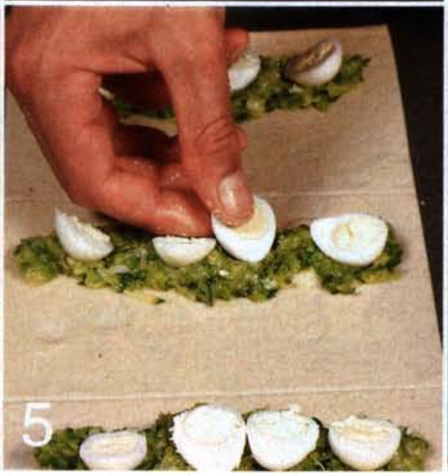
2



3



4



5



6

конвертики с тыквой

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** тыквы
- **300 г** муки
- **100 г** сливочного масла
- **3** яйца
- **2** зубчика чеснока
- • соль, черный молотый перец

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 8 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить в миску 2 яйца, добавить половину размягченного сливочного масла, просеянную муку и соль. Тщательно перемешать. Постепенно влить 0,5 стакана воды и замесить крутое тесто.

2 Мякоть тыквы натереть на крупной терке. Чеснок очистить, раздавить, смешать с тыквой, солью, перцем и оставшимся сливочным маслом.

3 Тонко раскатать тесто и вырезать из него лепешки размером с чайное блюдце. Выложить на каждую лепешку по 2 ст. л. начинки, свернуть в виде конверта и защипать края. Положить конверты на сбрызнутый маслом противень и смазать слегка взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 15–20 мин.



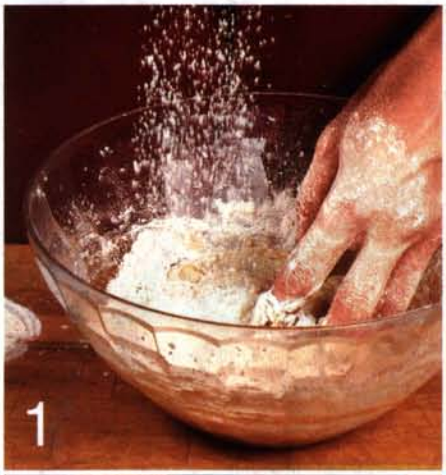




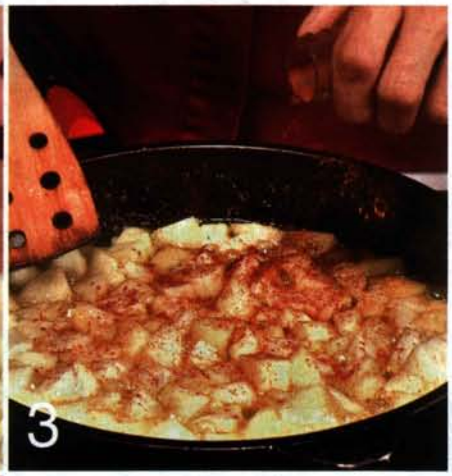


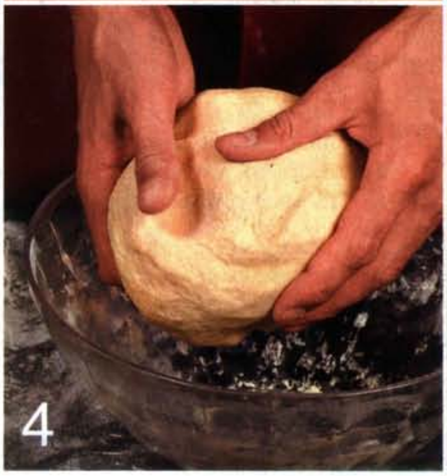


яблочные ватрушки













ЧТО НУЖНО:

Для теста:

450 г муки
30 г свежих дрожжей
4 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. сахара
1,25 стакана молока
1 ч. л. молотого кардамона
0,5 ч. л. соли
1 желток

Для начинки:

4 больших яблока
1 ч. л. корицы
2 ст. л. меда
40 г сливочного масла
• цедра и сок 0,5 лимона
100 г сахара

Время приготовления: 1 час + 2 часа 30 мин.
Количество: 10 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести дрожжи в теплом молоке, добавить размягченное сливочное масло, кардамон, сахар и соль. Тщательно перемешать. Продолжая размешивать, постепенно всыпать просеянную муку и замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, пока объем теста не увеличится вдвое.

2 В это время приготовить начинку. Яблоки очистить и нарезать кубиками среднего размера, удалив сердцевину. Переложить в миску, сбрызнуть лимонным соком, добавить цедру, сахар и аккуратно перемешать.

3 Разогреть в сковороде сливочное масло, положить мед и размешать. Добавить яблочную массу, посыпать корицей и готовить на небольшом огне 10–12 мин., чтобы начинка стала мягкой, но не превратилась в пюре. Снять с огня и дать остыть.

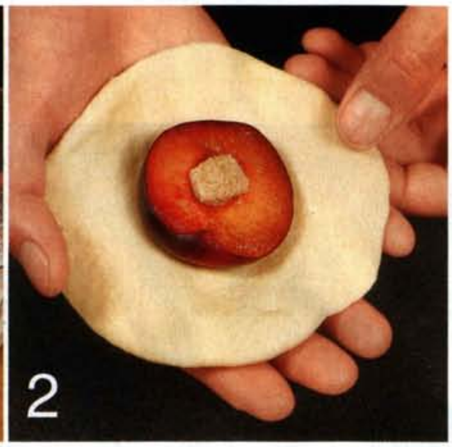
4 Тесто обмять и дать подняться еще раз.

5 Из готового теста сформировать плоские булочки, выложить их на смазанный маслом и простеленный пергаментом противень на расстоянии 4–5 см друг от друга и оставить на 10–15 мин. для расстойки.

6 Разогреть духовку до 210 °С. В центре каждой булочки сделать с помощью деревянной толкушки или узкой бутылки углубление, края смазать желтком. Наполнить ватрушки яблочной начинкой и выпекать 15–20 мин.

пирожки со сливами


1


2



ЧТО НУЖНО:

500 г	просеянной муки
200 мл	молока
10 г	сухих дрожжей
1	яйцо
16	слив
4 ст. л.	сахарного песка
1 ст. л.	ванильного сахара
3 ст. л.	сливочного масла
16	кусочков сахара

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Количество: 16 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В теплом молоке растворить дрожжи. Помешивая, влить их в муку. Добавить сахарный песок и ванильный сахар, масло, яйцо и соль. Замесить тесто. Накрыть и поставить в теплое место на 1,5 ч. Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

2 Тесто еще раз вымесить, разделить на 16 частей и раскатать каждую в лепешку. Положить в середину половинку сливы с кусочком сахара, накрыть второй половинкой. Подтянуть края теста к центру и защипать их так, чтобы получился шарик. Положить пирожки на смазанный маслом противень швом вниз, дать расстояться еще 15 мин. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 мин.

Энергичный подход



За прошедший рабочий день Вы успели решить пару десятков важных вопросов и найти выходы из дюжины сложных ситуаций... А вечером так хочется быть бодрой и веселой, приготовить вкусный ужин, проверить домашнюю работу ребенка и обсудить семейные дела с мужем. Чувствуете, что Вам нужен дополнительный источник энергии? Значит, пора воспользоваться проверенным способом — заварить чашечку бодрящего черного чая Brooke Bond. Комплекс природных веществ, содержащихся в чае, способствует быстрому повышению жизненного тонуса и восстановлению сил.

Зарядившись энергией, можно приступать к приготовлению ужина. Осталось только выбрать рецепт, который позволит продемонстрировать кулинарные способности и удивить родных. Специально для Вас шеф-повар Михаил Кормилицын делится секретом, как приготовить спагетти с семгой и болгарским перцем под соусом бешамель.



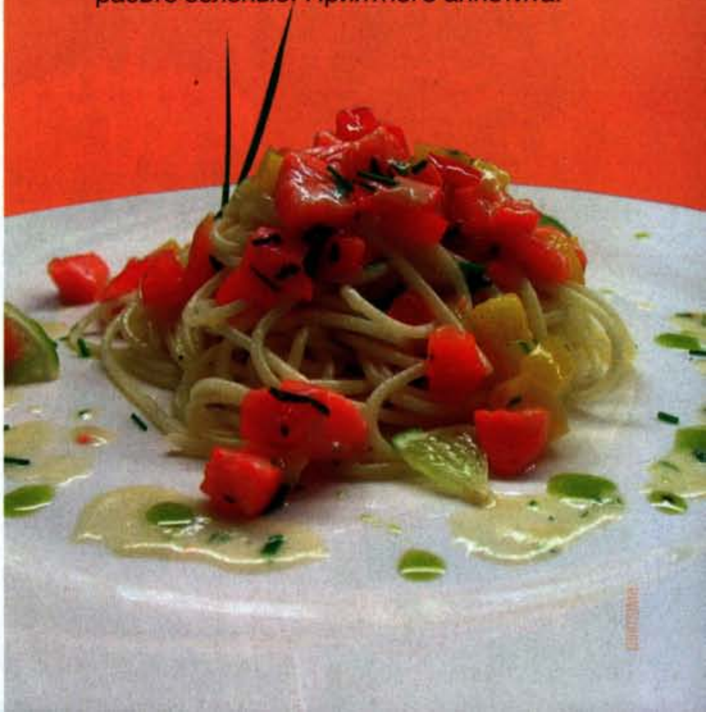
Согласитесь, приятно слышать от родных слова восхищения и благодарности. А добиться этого так просто — нужно чаще баловать их приятными сюрпризами. С рецептами от опытного шеф–повара и зарядом энергии, которую Вам подарит чашечка бодрящего черного чая Brooke Bond, Вы сможете радовать своих близких гораздо чаще!

Спагетти с семгой и болгарским перцем под соусом бешамель

Ингредиенты на 4 порции:
Спагетти – 250 г
Оливковое масло – 3 ст. л.
Филе свежей семги – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Болгарский красный перец – 1 шт.
Болгарский желтый перец – 1 шт.
Тертый сыр – 20 г
Сливочное масло – 20 г
Лимон – ½ шт.
Зелень для декора

Для соуса бешамель:
Масло сливочное – 3 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Сливки – 2 стакана
Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:
Для приготовления соуса растопите на сковороде сливочное масло, добавьте муку и размешайте деревянной лопаточкой. После этого аккуратно влейте сливки, интенсивно помешивая. Доведите смесь до кипения и, продолжая помешивать, кипятите 2 минуты. В загустевший соус добавьте соль и перец.
Овощи и семгу нарежьте кубиками, слегка обжарьте на оливковом масле, затем добавьте готовый соус, приправьте соком половинки лимона.
Отварите спагетти. Выложите их на тарелку, а сверху — овощи и семгу в соусе. Посыпьте тертым сыром и украсьте зеленью. Приятного аппетита!





пирожки с ореховой начинкой



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **3** стакана муки
- **30 г** свежих дрожжей
- **3 ст. л.** сахара
- **0,5** стакана молока
- **125 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **1** желток
- тертая цедра 1 лимона
- щепотка соли

Для начинки:

- **150 г** фундука
- **1** яйцо
- **1,5 ст. л.** рома
- **1 ст. л.** сливок жирностью 22%
- **2 ст. л.** сахара
- щепотка корицы

Время приготовления: 3 часа 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить теплое молоко в миску, добавить раскрошенные дрожжи, сахар и половину стакана муки. Хорошо размешать и поставить в теплое место на 15–20 мин. Добавить яйцо, желток, цедру, треть размягченного сливочного масла и соль. Все время размешивая, постепенно всыпать оставшуюся муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и стенок миски. Накрыть и оставить на 1,5–2 ч, пока объем теста не увеличится вдвое.

2 Приготовить начинку. Орехи измельчить до состояния крошек. Взбить яйцо с ромом и сливками, всыпать сахар. Добавить смесь в измельченные орехи, посыпать корицей и перемешать.

3 Тесто еще раз вымесить и на присыпанном мукой столе раскатать в тонкий пласт.

4 Нарезать пласт на квадраты со стороной 8 см.

5 В середину каждого квадрата положить по 1–1,5 ст. л. начинки. Подтянуть углы квадратов к центру и аккуратной косичкой защипать края. Выложить пирожки на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень и оставить на 20 мин.

6 Разогреть духовку до 200 °C. Оставшееся масло растопить и смазать им пирожки. Выпекать 25–30 мин., до золотисто-коричневого цвета. Готовые пирожки можно посыпать сахарной пудрой.



пирожки из медового теста

ЧТО НУЖНО:

300 г	муки
150 г	меда
150 г	творога
150 г	сахарной пудры
50 г	сливочного масла
•	тертая цедра 0,5 лимона
2	желтка
1 ч. л.	разрыхлителя
•	молотая корица по вкусу
100 мл	черносмородинового джема
1	белок

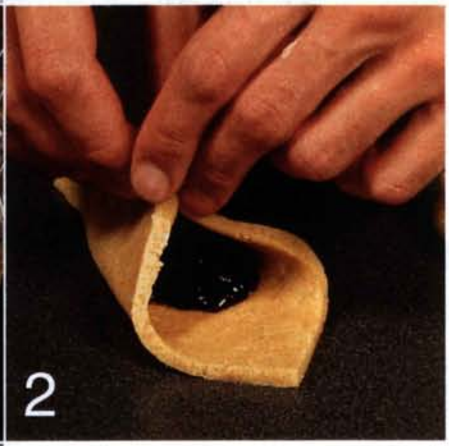
Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растопить масло с медом на водяной бане. Творог протереть через сито, смешать с медовой смесью, желтками, цедрой, корицей и разрыхлителем. Добавить муку и замесить тесто.

2 Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать на квадраты со стороной 8 см. В центр каждого квадрата положить по 1,5 ст. л. джема, подтянуть края к центру и защипать их, оставив длинные «хвостики».
Разогреть духовку до 190 °С. Выложить пирожки на сбрызнутый маслом и застеленный пергаментом противень, смазать белком. Выпекать 20 мин.







пирожки с лимоном и изюмом



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г просеянной муки
175 г сливочного масла
150 г сахара
1 яйцо

Для начинки:

1 небольшой лимон
1 яблоко
150 г темного и светлого изюма без косточек
• тертая цедра 1 лимона и 1 апельсина
1 ст. л. коричневого сахара
70 г сливочного масла
2 ст. л. темного рома
• по щепотке молотой корицы, тертого корня имбиря и мускатного ореха

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Количество: 10 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Сливочное масло взбить в блендере вместе с сахаром, добавить яйцо и постепенно, не выключая мотора, всыпать муку. Размешивать 2–3 мин., до образования мягкого теста.

2 Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 ч.

3 Лимон вымыть, положить в кастрюльку, залить небольшим количеством воды и варить в течение 25–30 мин., или до мягкости. Охладить, разрезать пополам и удалить семечки.

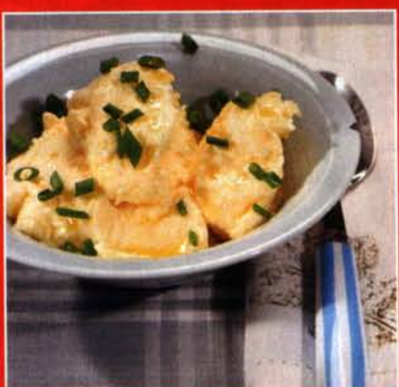
4 Тесто раскатать, вырезать из него кружки диаметром чуть больше диаметра форм для тарталеток. Выложить половину кружков в смазанные маслом формочки.

5 Изюм промыть и обсушить. Яблоко освободить от сердцевины и, не очищая, нарезать на четвертинки. Сложить в блендер изюм, цедру, лимон, яблоко и размолоть до состояния густой смеси. Добавить сахар, сливочное масло и пряности. Влить ром и хорошо перемешать. Разложить в подготовленные формочки с тестом по 1 ч. л. начинки и накрыть оставшимися кружками теста. Края плотно прижать.

6 Поставить формочки на смазанный маслом противень и выпекать в духовке **Hotpoint-Ariston** при температуре 190 °C 15 мин. Затем выложить на решетку и остудить. Можно подать пирожки с горячим заварным кремом или со взбитыми сливками.

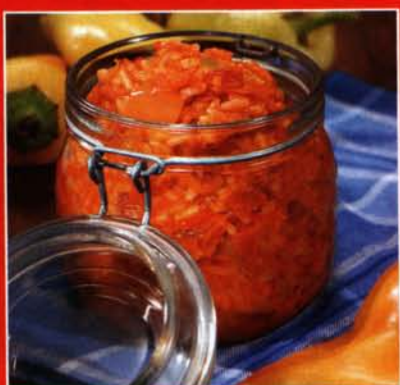


в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 11 октября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 19(75), октябрь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Юлия Ремезова,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 177 250 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.